

Rolada jabłkowa

Przepis dodany przez użytkownika Klaudia940



:)

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg jabłek -
- 1 łyżeczki cukru waniliowego -
- 1 łyżeczki cynamonu -
- 4 jajka -
- 1 szklanki cukru -
- 1 szklanki mąki pszennej -
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia -
- 5 dag czekolady mlecznej -
- 5 łyżek śmietany 30% -
- wiórki kokosowe -

Etapy przyrządzania:

1. Jabłka obieramy ze skórki i zcieramy na tarce o dużych oczkach. Dodajemy cukier waniliowy, cynamon i mieszamy. Gotowe nadzienie wykładamy do prostokątnej formy o wymiarach 25 na 36 cm wyłożonej papierem do pieczenia.

Białka ubijamy z cukrem na sztywną pianę. Dalej ubijając dodajemy żółtka. Następnie dodajemy mąkę pszenną wymieszaną z proszkiem do pieczenia. Ciasto biszkoptowe wylewamy na formę z nadzieniem jabłkowym. Wyrównujemy i wkładamy formę do nagrzanego piekarnika. Pieczemy około 40 minut w temperaturze 180 °C.

Po upieczeniu (po upływie około 10 minut) formę przykrywamy ścierką i odwracamy - tak żeby na ścierce był biszkopt, a jabłka na górze. Następnie z jabłek ściągamy papier do pieczenia. Zwijamy roladę i zostawiamy do ostygnięcia.

Czekoladę łamiemy i dodajemy do niej śmietanę. Podgrzewamy na małym ogniu, cały czas mieszając, aż składniki się połączą. Gotową polewą polewamy roladę jabłkową i posypujemy wiórkami kokosowymi.

Smacznego!